



SOSPECHOSO

Any de fundació: 2012

Enòleg: Marcos Eguren

Indicació Geogràfica Protegida: Vinos de la Tierra de Castilla

Altres vins del celler: Sospechoso Rosado i Sospechoso Tinto



SOSPECHOSO BLANCO

Anyada: 2021

Tipus de vi: blanc sec jove

Varietats: 60% macabeu, 35% verdejo i 5% airén

Procedència del raïm: vinyes controlades situades a Manchuela

Altitud: 700 m

Tipus de sòl: argilo-ferrós

Edat de les vinyes: entre 30 i 70 anys

Rendiment: 40 Hls/Ha

Data de verema: tercera setmana de setembre de 2020

Verema: manual

Elaboració: maceració en fred durant 9 hores, desfangat estàtic i fermentació amb control de temperatura entre 14 i 16 °C, i estabilització per fred.

Graduació alcohòlica: 12% vol.

Nota de tast: té un bonic i brillant color groc palla amb pronunciats reflexos verdosos. Al nas desplega aromes de fruita blanca madura com la poma, l'albercoc, el plàtan i el meló, juntament amb fruites exòtiques fresques com el maracuià i la pinya, tot sobre un fons cítric. A la boca és jovial i fresc, amb un pas fluid i àgil, deixant una agradable sensació sàpida de fruites blanques i cítriques. Un vi blanc refrescant i que ve de gust.

Maridatge: ideal per acompanyar amanides d'estiu, marisc, peix blanc i fins i tot formatges de pasta tova.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Riesling de la sèrie Veritas de Riedel



SOSPECHOSO

Any de fundació: 2012

Enòleg: Marcos Eguren

Indicació Geogràfica Protegida: Vinos de la Tierra de Castilla

Altres vins del celler: Sospechoso Blanco i Sospechoso Tinto



SOSPECHOSO ROSADO

Tipus de vi: rosat sec jove

Varietats: 50% bobal i 50% tempranillo

Procedència del raïm: vinyes controlades situades a Manchuela

Altitud: 700 m

Tipus de sòl: argilo-ferrós

Edat de les vinyes: entre 30 i 70 anys

Rendiment: 32 Hls/Ha

Data de verema: última setmana de setembre de 2020

Verema: manual

Elaboració: maceració en fred durant 2 hores, desfangat estàtic i fermentació sota temperatura controlada de 16 °C amb estabilització posterior per fred.

Graduació alcohòlica: 12,5% vol.

Nota de tast: té un delicat color salmó molt pàl·lid i elegant. Al nas destaca un atractiu perfum de fruites vermelles fresques, com les maduixes i els gerds, algunes notes cítriques i llaminers tocs de caramel i iogurt de maduixa o de fruits del bosc. A la boca és amable, lleuger i suau, deixant una sensació àgil i refrescant marcada per notes afruitades.

Maridatge: el company ideal d'un aperitiu d'estiu, d'amanides, verdures a la planxa, arrossos de mar o muntanya, així com peixos blancs a la brasa.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Riesling de la sèrie Veritas de Riedel



SOSPECHOSO

Any de fundació: 2012

Enòleg: Marcos Eguren

Indicació Geogràfica Protegida: Vinos de la Tierra de Castilla

Altres vins del celler: Sospechoso Rosado i Sospechoso Tinto



SOSPECHOSO TINTO

Anyada: 2020

Tipus de vi: negre amb criança

Varietats: 58% tempranillo i 42% tinta de toro

Procedència del raïm: vinyes controlades a Manchuela i a Toro

Altitud: 700 m

Tipus de sòl: argilo-ferrós

Edat de les vinyes: tempranillo d'entre 30 i 70 anys i tinta de toro de vinyes més joves d'entre 10 i 35 anys

Rendiment: de 20 a 30 HI/Ha

Data de verema: tercera setmana de setembre de 2020 per la tinta de toro i segona setmana d'octubre de 2020 per la tempranillo

Verema: manual

Elaboració: fermentació sota temperatura controlada de 25 a 29 °C. Maceració total amb pells durant 20 dies. Estabilitzat per fred. Fermentació malolàctica 75% en dipòsits d'acer inoxidable i 25% en bota de roure francès d'un vi.

Criança: 6 mesos en dipòsit i 7 mesos més en bota de roure francès i americà de 225 L.

Graduació alcohòlica: 14% vol.

Nota de tast: té un bonic i brillant color robí amb reflexos violacis. Al nas és intens i molt seductor, amb un ampli ventall de fruites negres i vermelles madures com les móres, les groselles i les cireres. En segon lloc, apareixen marcats tocs làctics i de pebre i unes delicades notes balsàmiques. A la boca té una entrada que embolcalla el paladar amb una textura sedosa. Destaca per la seva gran harmonia, uns tanins molt ben integrats i una gran persistència, amb uns intensos records de fruites negres sucoses i violetes.

Maridatge: ideal per acompanyar carns a la brasa, embotits i formatges curats vaca o ovella.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Chianti de la sèrie Veritas de Riedel
